Vintage Port 2017

Produzent	Van Zellers & Co
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinto Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, und weitere Sorten
Anbau	Traditionell
Ausbau	24 Monate in grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	20.5%
Restzucker	118.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2050
Inhalt/Gebinde	75 cl / 3er OHK
Produzierte Menge	3700 Flaschen
Bewertung	James Suckling: 94/100 Parker: 93/100
Preis CHF	89.00

Der Vintage Port ist der unbestrittene König unter den Portweinen. Er wird bereits nach etwa zwei Jahren auf die Flasche gefüllt – hier trägt das Holzfass kaum zur Entwicklung bei. Die Flasche wirkt auf den enorm kraftvollen und konzentrierten Wein wie eine Zeitkapsel. Zwanzig und mehr Jahre Ruhe braucht der Vintage Port eines exzellenten Jahres, um sich zu entfalten. Jedes Jahr bedeutet mehr Eleganz, Harmonie und grösseren Facettenreichtum. Für ein genussvolles Geniessen empfehlen wir, den Vintage Port zu dekantieren, da er unfiltriert auf die Flasche gezogen wurde.

Was für eine Kraft und Konzentration, perfekt gepaart mit Eleganz und Finesse. Ein wuchtiger, mit viel Tiefgang ausgestatteter Vintage Port, der sich auf ein süsses Gerbstoff-Rückgrat stützen kann. Jetzt trinkbar oder auch erst in 20 Jahren. Vintage Ports können sehr gut reifen, einmal geöffnet sollte man sie aber innert zwei Tagen konsumieren.